

La Carte

La Virgule,

# *Toute l'équipe de La Virgule vous souhaite la Bienvenue !*

*4 Salles - 4 Ambiances  
&  
Une Cuisine Traditionnelle*



*Les plats proposés sont cuisinés tous les jours par notre brigade, à partir de produits frais,  
tenant compte des saisonsnalités.*



# Formule du Midi

(Entrée + Plat + Dessert) 17.00 €

Entrée + Plat 15.00 €

Plat + Dessert 15.00 €

*Rillettes de Cochon,  
Pain grillé, Chutney de Cornichon.*

*Pavé de Lieu Noir  
Fondue de Poireaux, Gnocchi à la Romaine,  
Crème de Chorizo.*

*Banane Rôtie au Jus Passion,  
Biscuit Progrès et Mousse à la Fleur d'Oranger.*

*Bon Appétit*



# Nos Entrées

---

- *Terrine de Joue de Bœuf aux Cornichons, Sauce Tartare.* **9.90 €**
- *Oeuf Meurette et son Espuma au Lard Fumé.* **8.50 €**
- *Terrine de Foie Gras Maison (Label Rouge), Chutney de Figues Toast Grillé.* **16.00 €**
- *Tartelette aux Fruits de Mer (Crevettes, St Jacques, Huître) et son Espuma d’Huître.* **14.00 €**



## Nos Viandes

---

- Carré de Porc (Label Rouge) Sauce Barbecue à l'Orange, Tatin d'Endives, Pommes de Terre Persillées. 16.00 €
- Faux Filet Charolais Affiné (Environ 300g) Frites Maison Et son Flan de Carottes Jus Corsé. 29.50 €
- Parmentier de Canard aux Marrons et ses Eclats de Foie Gras, Salade Verte. 25.00 €
- Entrecôte de Veau, Pommes Purée, Poêlée de Girolles, Sauce Forestière. 22.00 €



## Plats « Végétarien et Sans Gluten »

---

- Lasagnes d'Epinards à la Ricotta, Salade Verte. 13.00 €
- Wok de Nouilles Soba aux Légumes d'Hiver Au Sésame Grillé. 14.00 €



## Nos Poissons

---

- *Risotto de St Jacques et Langoustines, Tuile de Parmesan.* 20.00 €
- *Filets de Rougets Crème de Safran* 22.00 €  
*Pommes Purée et sa Fondue d'Epinards.*
- *Filet de Daurade Rôti Sauce aux Curry Vert* 19.00 €  
*et son Wok de Légumes au Sésame Grillé.*
- *Banderille du Pêcheur (St Jacques, Crevettes, Lieu Noir, Saumon), Jus de Langoustine, Flan de Carottes et sa Fondue d'Epinards.* 24.00 €

## Assiette de Fromages

---

- *Assiette de Fromages Accompagnée de Salade.* 7.90 €  
*(Saint Marcellin AOP, Chèvre Affiné et Beaufort)*



# Nos Gourmandises

---

(Desserts à Commander en Début de Repas)

- *La Douceur d'Hiver* 8.00 €  
(Mousse Pistache Cœur Amarena et Grenade, Crème de Thé Noir Cerise Amande).
- *Cup Cake aux Noisettes et Sésame,* 7.50 €  
*Insert Orange Glaçage Praliné au Caramel Beurre Salé.*
- *Café Gourmand* 9.00 €  
(La Sélection du Pâtissier).
- *Salade de Fruits de Saison* 8.00 €
- *Le Trois Chocolats Revisité Streusel aux Noisettes et Amandes* 8.50 €  
(Bavaroise Chocolat Blanc, Mousse Choco Lait et Bavaroise Chocolat Noir)
- *La Mangue Meringuée* 8.00 €  
(Biscuit Sablé au Romarin, Crèmeux Mangue et Meringue Italienne)



# Menu à 25 euros

*Tarte Fine d'Oignons Confits au Miel,  
Poire Pochée et Reblochon.*

*Ou*

*Terrine de Joue de Bœuf aux Cornichons,  
Sauce Tartare.*



*Fricassée de Sot l'Y Laisse de Dinde aux Girolles,  
Pommes Purée.*

*Ou*

*Matelote de Lieu et ses Poireaux,  
Epinards et Brocolis.*



*La Douceur d'Hiver*

*(Mousse Pistache Cœur Amarena et Grenade, Crème de Thé Noir  
Cerise Amande).*

*Ou*

*Cup Cake aux Noisettes et Sésame,  
Insert Orange Glaçage Praliné au Caramel Beurre Salé.*



# Menu à 33 €uros

*Foie Gras Maison (Label Rouge)  
Chutney de Figues Toast Grillé.*

*Ou*

*Taboulé de Couteaux de Mer aux Agrumes, Espuma d'Huître.*



*Pavé de Cerf, Sauce aux Airelles,  
Pommes Rôties et Duchesse au Panais.*

*Ou*

*Filet de Daurade Rôti, Sauce au Curry Vert  
et son Wok de Légumes au Sésame Grillé.*



*L'assiette de Fromages de Saison,  
Servie avec sa Salade Verte.*

*Ou*

*Le Trois Chocolats Revisité Streusel aux Noisettes et Amandes  
(Bavaroise Chocolat Blanc, Mousse Choco Lait et Bavaroise Chocolat Noir).*

*Ou*

*La Mangue Meringuée  
(Biscuit Sablé au Romarin, Crèmeux Mangue et Meringue Italienne)*



# *Menu Enfant*

**à 9.50 €**

*Terrine de Campagne.*

*Ou*

*Quiche Lorraine et Salade Verte.*



*Fricassée de Volaille, Frites Maison.*

*Ou*

*Dos de Lieu Pané, Pommes Purée.*



*Verrine Crèmeux Mangue, Chantilly.*

*Ou*

*Glace aux Choix*

*(Vanille, Chocolat, Fraise, Citron et Caramel).*

# Nos Fournisseurs

## Morille « Eleveur et Producteur de Canards »

Chez Morille est une entreprise familiale réputée depuis 1987 pour ses produits authentiques, préparés de façon artisanale, au cœur de la campagne deux-sévrière.

## Mericq

Des poissons, des coquillages et des crustacés frais en provenance des côtes françaises et étrangères ainsi que des produits cuits élaborés répondant aux demandes spécifiques des grandes surfaces, des poissonniers et des restaurateurs.

## Viandes A Parth'

Depuis 2009, votre boucherie traditionnelle à Parthenay (79), Viande, Caissettes de Bœuf, Veau, Porc et Volaille de Qualité.

## Gatine Primeurs : « Fruits et Légumes »

Commerce de Fruits et de Légumes.

## Puratos : « Pâtisserie »

Distributeur de Produits de Boulangerie, de Pâtisserie et de Chocolaterie.

## La Ferme de Loujeanne « Fromages de Chèvre Fermier»

Produits de la Ferme.

## Aumand « Produits Laitiers »

La Passion du Frais à votre Service.

## DS Restauration

Distributeur Alimentaire de Produit Frais.

## Métro

C'est un multi-spécialiste de la Distribution Alimentaire avec une Offre Etendue en Frais, Epicerie, Vins, Brasserie et Matériel Professionnel.

## Passion Froid

Grossiste Alimentaire en Produits Frais et en Produits Laitier.

## Brake France

Grossiste Alimentaire.

## Boulangerie La Chabanaise La Saveur du Bon Pain.